Índice

1	**Advertencias**	**134**
1.1	Cómo leer el manual de uso	134
1.2	Este manual de uso	134
1.3	Función del aparato	134
1.4	Advertencias generales para la seguridad	134
1.5	Responsabilidad del fabricante	135
1.6	Placa de identificación	135
1.7	Eliminación	135
2	**Descripción**	**136**
2.1	Descripción general	136
2.2	Panel de mandos	136
2.3	Otras partes	137
2.4	Accesorios disponibles	137
3	**Uso**	**139**
3.1	Advertencias	139
3.2	Primer uso	139
3.3	Uso de los accesorios	139
3.4	Uso del horno	140
3.5	Consejos para la cocción	142
3.6	Pantalla	143
4	**Limpieza y mantenimiento**	**149**
4.1	Advertencias	149
4.2	Limpieza de las superficies	149
4.3	Limpieza ordinaria diaria	149
4.4	Manchas de comida o restos	149
4.5	Desmontaje de la puerta	149
4.6	Limpieza de los cristales de la puerta	150
4.7	Desmontaje de los cristales internos	150
4.8	Limpieza por dentro del horno	151
4.9	Pirólisis: limpieza automática del horno	152
4.10	Mantenimiento extraordinario	154
5	**Instalación**	**156**
5.1	Conexión eléctrica	156
5.2	Sustitución del cable	156
5.3	Colocación	157

ES

Aconsejamos leer detenidamente este manual que contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas la cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido.

Para más información sobre el producto: www.smeg.com

1 Advertencias

1.1 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Advertencias

Información general sobre este manual de uso, de seguridad y para la eliminación final.

Descripción

Descripción del aparato y de los accesorios.

Uso

Información sobre el uso del aparato y de los accesorios, consejos para la cocción.

Limpieza y mantenimiento

Información para limpiar correctamente el aparato y para su mantenimiento.

Instalación

Información para el técnico cualificado: instalación, arranque y prueba.

Advertencia de seguridad

Información

Sugerencia

1. Secuencia de instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.

1.2 Este manual de uso

Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance de la mano del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.

1.3 Función del aparato

Este aparato deberá ser utilizado para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado.

Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas y mentales reducidas o sin experiencia en el uso de aparatos eléctricos, sin la supervisión o instrucción por parte de personas adultas y responsables para su seguridad.

1.4 Advertencias generales para la seguridad

Para su seguridad y para evitar daños al aparato, cumplir siempre con las advertencias generales de seguridad que se indican a continuación. En general

- Efectuar la instalación y las operaciones de asistencia acudiendo a personal cualificado en el respeto de las normas vigentes.
- Antes de utilizar el aparato, leer detenidamente el presente manual de uso.
- No modificar el aparato.
- No intentar nunca reparar el aparato personalmente o sin acudir a un técnico cualificado.
- Si se dañara el cable de alimentación eléctrica, contactar inmediatamente el servicio de asistencia técnica que se ocupará de sustituirlo.

Para este aparato

- No obstruir las aperturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No introducir objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- No apoyarse o sentarse en la puerta abierta.
- Prestar atención a que no queden objetos atascados en las puertas.
- No utilizar nunca el aparato para calentar la vivienda.

1.5 Responsabilidad del fabricante

El fabricante declina toda responsabilidad por daños padecidos por personas o cosas ocasionados por:

- uso del aparato diferente del previsto,
- incumplimiento de las prescripciones del manual de uso,
- alteración incluso de una sola parte del aparato,
- utilización de repuestos no originales.

1.6 Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de matrícula y el marcado. La placa de identificación no se debe quitar nunca.

1.7 Eliminación

Este aparato debe ser desechado separadamente de los otros residuos (directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). El producto no contiene sustancias en cantidades tales como para ser consideradas peligrosas para la salud y el medio ambiente, en conformidad con las directivas europeas actuales.

Para desechar el aparato:

- Quitar las puertas y dejar los accesorios (rejillas y bandejas) en las posiciones de utilización para evitar que los niños puedan quedar encerrados en su interior.
- Cortar el cable de alimentación eléctrica y quitar el cable junto con la clavija.

Tensión eléctrica
Peligro de accidente por electrización

- Desactivar la alimentación eléctrica general.
- Desconectar el cable de alimentación eléctrica de la instalación eléctrica.

- Entregar el aparato que ha llegado al final de su vida útil a los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien volver a entregarlo al vendedor en el momento de la compra de un aparato equivalente, en razón de uno a uno.

Se precisa que para el embalaje del aparato se utilizan materiales no contaminantes y reciclables.

- Entregar los materiales del embalaje a los centros adecuados de recogida selectiva.

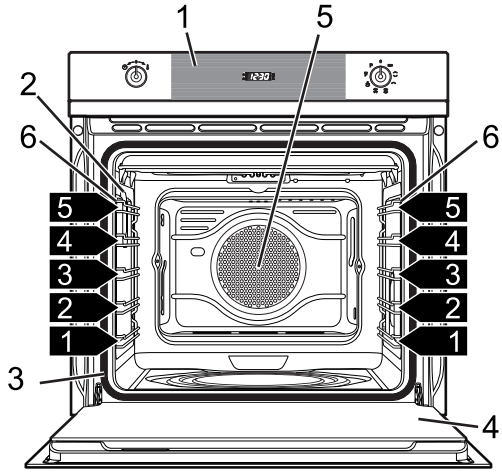
Embalajes de plástico
Peligro de asfixia

- No dejar sin custodia el embalaje ni partes del mismo.
- No permitir que los niños jueguen con bolsas de plástico del embalaje.

ES

2 Descripción

2.1 Descripción general



1 Panel de mandos

2 Lámpara

3 Junta

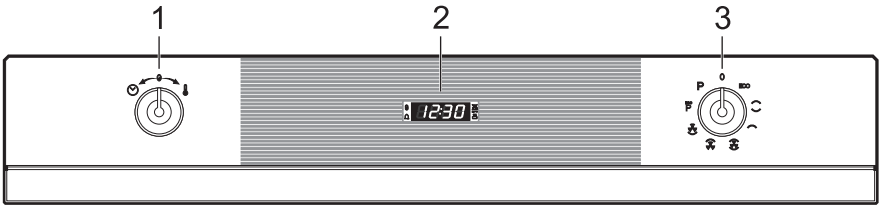
4 Puerta

5 Ventilador

6 Bastidores de soporte para rejillas/ bandejas

1,2,3... Repisa del bastidor

2.2 Panel de mandos



Mando de temperatura (1)

A través de este mando es posibles seleccionar la temperatura de cocción, la duración de cocción y seleccionar las cocciones programadas y el horario.

Pantalla (2)

Útil para ver la hora corriente, la temperatura de cocción, seleccionar las cocciones programadas y programar el temporizador cuentaminutos.

Mando de funciones (3)

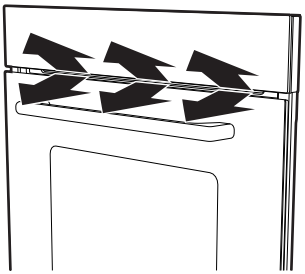
Las diferentes funciones del horno resultan adecuadas a diferentes modos de cocción. Una vez seleccionada la función deseada, programar la temperatura de cocción con el mando del termostato.

2.3 Otras partes

Repisas de colocación

El aparato dispone de repisas para el posicionamiento de bandejas y rejillas a distintas alturas. Las alturas de introducción han de entenderse de abajo a arriba (ver 2.1 Descripción general).

Ventilador de enfriamiento



El ventilador provee a enfriar el horno y se activa durante la cocción.

El funcionamiento del ventilador crea un flujo de aire normal que sale por arriba de la puerta y que puede continuar saliendo durante un breve período aún después de apagar el horno.

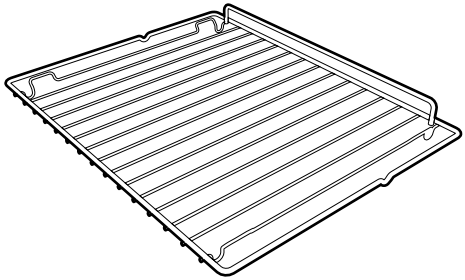
Iluminación interna

La iluminación interna del horno se activa al abrir la puerta o cuando se selecciona una función cualquiera, con la exclusión de las funciones ECO P y P.

2.4 Accesorios disponibles

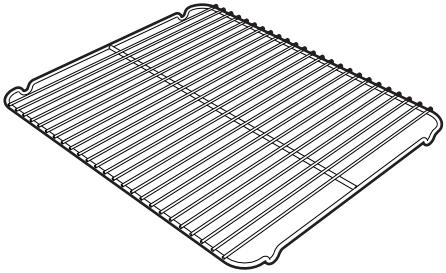
En algunos modelos no todos los accesorios están presentes.

Rejilla



Útil para el soporte de recipientes con alimentos de cocción.

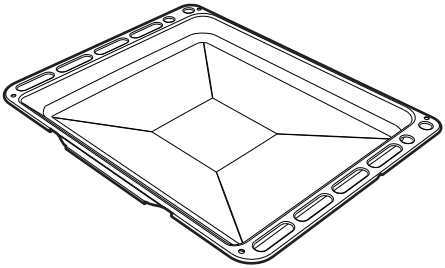
Rejilla para bandeja



A colocar en la bandeja del horno, útil para la cocción de alimentos que puedan gotear.

ES

Bandeja profunda



Útil para recoger las grasas provenientes de alimentos colocados en la rejilla superior y para la cocción de tartas, pizzas y dulces de horno.

Los accesorios del horno destinados a entrar en contacto con los alimentos son fabricados con materiales conformes a lo establecido por las leyes vigentes.

Los accesorios originales suministrados u opcionales pueden ser pedidos en los centros de atención al cliente autorizados. Utilizar sólo accesorios originales del fabricante.

3 Uso

3.1 Advertencias

Temperatura elevada dentro del horno durante su uso
Peligro de quemaduras

- Mantener la puerta cerrada durante la cocción.
- Proteger las manos con guantes térmicos durante el desplazamiento de alimentos dentro del horno.
- No tocar por ningún motivo las resistencias situadas dentro del horno.
- No verter agua directamente en bandejas muy calientes.
- No permitir que los niños se acerquen al horno durante su funcionamiento.

Temperatura elevada dentro del horno durante su uso
Peligro de incendio o explosión

- No utilizar productos en spray en las proximidades del horno.
- No utilizar o dejar materiales inflamables cerca del horno.
- No utilizar vajillas o envases de plástico para la cocción de comida.
- No introducir alimentos enlatados o recipientes cerrados en el aparato.
- No dejar nunca sin vigilancia el aparato durante las cocciones que puedan liberar grasas o aceites.
- Durante el uso, retirar del horno todas las bandejas y las rejillas no utilizadas.

Uso no correcto
Riesgo de dañar las superficies esmaltadas

- No recubrir el fondo del compartimiento de cocción con hojas de aluminio.
- En caso de que se desee utilizar papel de horno, se debe colocar de manera tal que no impida la circulación del aire caliente dentro del horno.
- No apoyar ollas o bandejas directamente en el fondo del compartimiento de cocción.
- No verter agua directamente en las bandejas muy calientes.

3.2 Primer uso

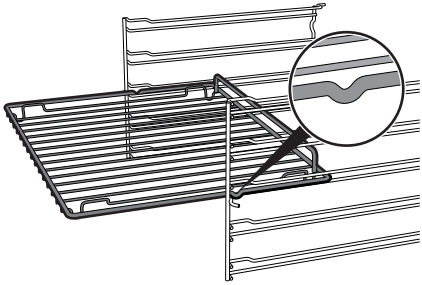
1. Quitar las posibles películas de protección fuera o dentro del aparato y de los accesorios.
2. Quitar las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios y del compartimiento de cocción.
3. Quitar y lavar todos los accesorios del aparato (ver 4 Limpieza y mantenimiento).
4. Calentar el horno en vacío a la máxima temperatura para eliminar posibles restos de fabricación.

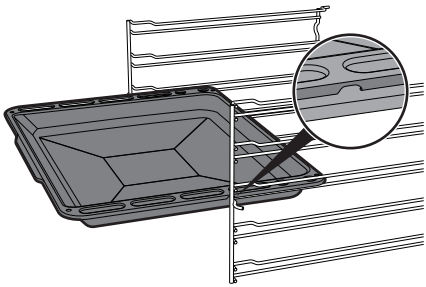
3.3 Uso de los accesorios

Rejillas y bandejas

Rejillas y bandejas deben introducirse en las guías laterales hasta hacer tope.

- Los bloques mecánicos de seguridad que impiden la extracción accidental de la rejilla deben ser orientados hacia abajo y hacia la parte posterior del horno.



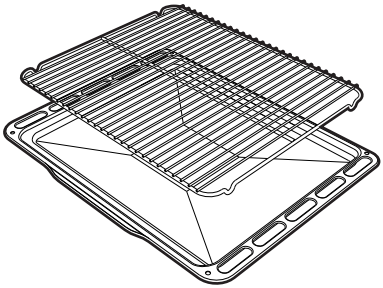


Introducir las rejillas y las bandejas suavemente en el horno hasta que hagan tope.

Limpiar las bandejas antes de utilizarlas por primera vez para quitar posibles restos de fabricación.

Rejilla para bandeja

La rejilla de la bandeja debe introducirse dentro de la bandeja. De esta forma, es posible recoger la grasa separadamente de los alimentos en cocción.



3.4 Uso del horno

Encendido del horno

Para encender el horno:

1. Seleccionar la función de cocción a través del mando de funciones.
2. Seleccionar la temperatura a través del mando de temperatura.

Listado de las funciones

Estático

El calor, que proviene a la vez de la parte superior y de la parte inferior, hace que este sistema sea adecuado para cocinar determinados tipos de alimentos. La cocción tradicional, denominada también estática es adecuada para cocinar un solo plato a la vez. Ideal para asados de cualquier tipo, pan, tartas rellenas, resulta de todas formas sobre todo indicada para carnes grasas como ganso o pato.

Grill

El calor que proviene de la resistencia grill permite obtener resultados ideales de asado sobre todo con carnes de grosor mediano/pequeño y en combinación con la varilla del asador (si está previsto) permite otorgar al final de la cocción un dorado homogéneo. Ideal para salchichas, costillares, beicon. Esta función permite asar de forma uniforme grandes cantidades de comida, sobre todo carnes.

Estático ventilado

El funcionamiento del ventilador combinado con la cocción tradicional asegura cocciones homogéneas incluso a recetas complejas. Ideal para galletas y tartas, cocinadas a la vez en varios niveles. (Para los cocinados en varios niveles se aconseja utilizar la 2ª y la 4ª repisa).

Grill ventilado

El aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por el grill, permitiendo un asado óptimo también para alimentos de gran espesor. Ideal para trozos grandes de carne (por ejemplo, brazuelo de cerdo).

Placa ventilada

La combinación entre ventilador y resistencia inferior permite completar la cocción más velozmente. Este sistema se aconseja para esterilizar o finalizar la cocción de alimentos hechos ya en la superficie pero no por dentro, que requieren por lo tanto un calor superior moderado. Ideal para cualquier tipo de alimento.

En los modelos pirolíticos las funciones especiales de descongelación y leudado están colocadas en esta misma función

Eco

La combinación entre grill y resistencia inferior resulta sobre todo indicada para la cocción en una sola repisa a bajos consumos energéticos.

Pirólisis eco

Programando esta función el horno efectúa una pirólisis a 500°C durante una hora y media. A utilizar la la limpieza de hoyos no demasiado sucios.

Pirólisis

Programando esta función el horno logra temperaturas que llegan hasta los 500°C destruyendo toda la suciedad grasa que se crea en las paredes internas.

3.5 Consejos para la cocción

Consejos generales

- Utilizar una función ventilada para obtener una cocción homogénea en más niveles.
- No se pueden reducir los tiempos de cocción aumentando las temperaturas (los alimentos podrían cocinarse mucho por fuera y poco por dentro).

Consejos para la cocción de carnes

- Los tiempos de cocción varían dependiendo del grosor, de la calidad del alimento y del gusto del consumidor.
- Utilizar un termómetro para carnes durante la cocción de asados, o, más simplemente, presionar el asado con una cuchara. Si el asado está firme está listo, de lo contrario deberá cocinarse todavía durante varios minutos.

Consejos para las cocciones con Grill y Grill ventilado

- El asado de carnes se puede efectuar tanto con el horno frío, como con el horno precalentado si se desea cambiar el efecto de cocción.
- En la función Grill ventilado se recomienda, en cambio, precalentar el horno antes del asado.
- Se recomienda colocar los alimentos en el centro de la rejilla.
- En la función Grill se aconseja colocar el mando de temperatura en el valor más alto en correspondencia con el símbolo para optimizar la cocción.

Consejos para la cocción de dulces y galletas

- Utilizar preferiblemente moldes oscuros de metal: ayudan a absorber mejor el calor.
- La temperatura y la duración de la cocción dependen de la calidad y de la consistencia del amasijo.
- Para controlar si el dulce está hecho por dentro: al final de la cocción introducir un palillo para dientes en el punto más alto de él. Si la masa no se pega al palillo, el dulce está hecho.
- Si el dulce se desinfla al deshornarse, en la cocción siguiente disminuir la temperatura seleccionada en aproximadamente 10°C la temperatura seleccionada programando un tiempo mayor de cocción.

Consejos para la descongelación y el leudado

- Colocar los alimentos congelados sin recipiente en un envase sin tapa en la primera repisa del horno.
- Evitar que los alimentos se sobrepongan unos encima de otros.
- Para descongelar la carne utilizar la rejilla colocada en el segundo nivel y una bandeja colocada en la primera repisa. De esta forma, los alimentos no estarán en contacto con el líquido de descongelación.
- Las partes más delicadas pueden cubrirse con una película de aluminio.
- Para un buen leudado, colocar en el fondo del horno un recipiente con agua.

Para ahorrar energía

- Parar la cocción durante algunos minutos antes del tiempo empleado normalmente. La cocción proseguirá durante los restantes minutos con el calor que se ha acumulado en el interior.
- Reducir al mínimo las aperturas de la puerta, para evitar que el calor se disperse.
- Mantener constantemente limpio el interior del aparato.

3.6 Pantalla

Testigo de bloqueo de la puerta

Testigo temporizador cuentaminutos

Testigo de cocción temporizada con inicio retrasado

Testigo de bloqueo niños

Testigo de la cocción temporizada

Condiciones de funcionamiento

Stand-by: Cuando el mando de función está colocado en 0, la pantalla muestra la hora corriente.

ON: Cuando el mando de función está colocado en cualquier otra función diferente de 0, la pantalla muestra la temperatura seleccionada

o la escrita "Pyro" si está en fase de pirólisis (limpieza automática).

Regulación de la hora

Al primer uso, o tras una interrupción de corriente, en la pantalla del aparato aparece el símbolo 00:00 parpadeante. Para poder empezar cualquier cocción es necesario seleccionar la hora corriente. Girar el mando de temperatura a la derecha o a la izquierda para disminuir o aumentar la hora visualizada. Mantener girado el mando para avanzar rápidamente.

Podría ser necesario modificar la hora actual, por ejemplo, a causa de la hora legal-solar. Mantener girado el mando de temperatura a la derecha o a la izquierda hasta que el valor no cambie. No es posible modificar la hora si el horno está en el estadio de ON.

Funciones de cocción

Para seleccionar una función de cocción, girar el mando de selección de función a la derecha o a la izquierda. El horno empieza la cocción a la temperatura pre-seleccionada. La cocción es precedida por una fase de precalentamiento que permite al horno alcanzar la temperatura de cocción con mayor rapidez. Esta fase es indicada por el símbolo intermitente. Al final del precalentamiento el símbolo permanece fijo y se activa una señal acústica que indica que se puede introducir la comida en el compartimiento del horno.

Es posible interrumpir una cocción en cualquier momento girando el mando de funciones en 0.

ES

Modificación de la temperatura preprogramada

La temperatura pre-seleccionada para cada función puede ser modificada según la voluntad del usuario. En cualquier momento durante la cocción girar el mando de temperatura a la derecha o a la izquierda para aumentar o disminuir en 5 grados a la vez la temperatura de cocción. Mantener girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos.
disminución más rápidos.

Cocción temporizada

Por cocción temporizada se entiende aquella función que permite dar inicio a la cocción y concluirla una vez transcurrido el tiempo programado por el usuario.

1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, presionar dos veces el mando de temperatura. En la pantalla aparecen las cifras 00:00 y el testigo parpadea.

2. Girar el mando a la derecha o a la izquierda para seleccionar los minutos de cocción de 00:01 a 12.59. Mantener girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos.

3. Algunos segundos después de haber seleccionado la duración deseada, el testigo para de parpadear y la cocción temporizada empieza.
4. Cuando finaliza la cocción en la pantalla aparece STOP y se activa una señal acústica que se puede desactivar a través de la presión del mando de temperatura.

Para seleccionar una ulterior cocción temporizada, volver a girar el mando a la derecha o a la izquierda.

Para continuar la cocción en modo manual, volver a pulsar el mando de temperatura. El aparato vuelve a funcionar normalmente con las indicaciones de cocción previamente seleccionadas.

Para apagar el aparato girar el mando de funciones en el símbolo 0.

Modificación de los datos programados en la cocción temporizada

Durante el funcionamiento es posible modificar la duración de la cocción temporizada:

1. Cuando el testigo resulta fijo y el aparato está en fase de cocción, pulsar dos veces el mando de temperatura. El testigo empieza a parpadear.

2. Girar el mando de temperatura a la derecha o a la izquierda para cambiar la duración de cocción antes seleccionada.

Cocción programada

Bajo cocción programada se entiende la función que permite terminar una cocción a una hora establecida por el usuario con consiguiente apagado automático del horno.

1. Tras haber seleccionado una función y una temperatura de cocción, presionar dos veces el mando de temperatura. En la pantalla aparecen las cifras 00:00 y el testigo parpadea.

2. Girar el mando a la derecha o a la izquierda para seleccionar los minutos de cocción de 00:01 a 12.59. Mantener girado el mando para obtener un aumento o una disminución más rápidos.

3. Algunos segundos después de haber seleccionado la duración deseada, el testigo acaba de parpadear.
4. Pulsar el mando de temperatura. El testigo parpadea. Girar el mando a la derecha o a la izquierda para programar la hora del final de cocción.
5. Tras algunos segundos, los testigos y acaban de parpadear. El aparato permanece a la espera de la hora de comienzo programada.
6. Cuando finaliza la cocción en la pantalla aparece STOP y se activa una señal acústica que se puede desactivar a través de la presión del mando de temperatura.

Para continuar la cocción en modo manual, volver a pulsar el mando de temperatura. El aparato vuelve a funcionar normalmente con las indicaciones de cocción previamente seleccionadas.

Para apagar el aparato girar el mando de funciones en el símbolo 0.

Por razones de seguridad, es posible programar sólo la hora de final de cocción sin haber programado su duración.

ES

Modificación de los datos programados en la cocción programada

Durante el funcionamiento es posible modificar la duración de la cocción programada:

1. Cuando los testigos y resultan fijos y el aparato está en la espera de empezar la cocción, pulsar el mando de temperatura. El testigo empieza a parpadear.
2. Girar el mando de temperatura a la derecha o a la izquierda para cambiar la duración de cocción antes seleccionada.
3. Volver a pulsar el mando de temperatura. El testigo se apaga y el testigo empieza a parpadear. En la pantalla se muestra el horario de final de la cocción.
4. Girar el mando de temperatura a la derecha o a la izquierda para retrasar la hora de final de la cocción.
5. Algunos segundos después, los testigos y acaban de parpadear y la cocción programada vuelve a funcionar con las nuevas programaciones.

Cuentaminutos

Esta función no interrumpe la cocción, sino que solamente acciona el avisador acústico.

1. Pulsar el mando de temperatura. En la pantalla aparecen las cifras 00:00 y el testigo parpadea.

2. Girar el mando a la derecha o a la izquierda para programar la duración (a partir de 1 minuto hasta 4 horas). Algunos segundos después el testigo acaba de parpadear y la cuenta atrás empieza.
3. Seleccionar la función deseada para la cocción y esperar que la señal acústica comunique al usuario que el tiempo ha terminado.
4. Pulsar el mando de temperatura para apagar la señal acústica. El testigo parpadea.
5. Girar el mando a la derecha o a la izquierda para seleccionar un ulterior cuentaminutos.

Menú secundario

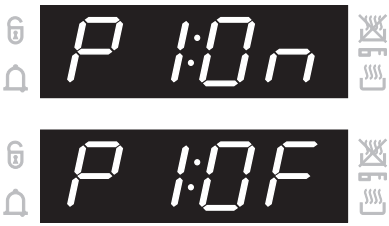
El aparato cuenta con un menú secundario a desaparición que le permite al usuario:

- Activar o desactivar la Seguridad para Niños.
- Activar o desactivar la modalidad Show Room (que desactiva todas las resistencias, activando sólo el panel de mandos).
- Activar o desactivar la modalidad Baja Potencia.

Con el aparato en el estado de Stand-By

1. Pulsar y mantener pulsado el mando de temperatura durante por lo menos 5 segundos.
2. Girar el mando de temperatura a la derecha o a la izquierda para cambiar el estado de programación (ON/OFF).
3. Pulsar el mando de temperatura para pasar al modo siguiente.

Modo Seguridad para niños: Este modo permite al aparato bloquear automáticamente los mandos después de un minuto de normal funcionamiento sin ninguna intervención por parte del usuario.



En el funcionamiento normal se indica el encendido del testigo .

Para desactivar el bloqueo temporalmente durante una cocción, mantener pulsado el mando de temperatura durante 5 segundos. Un minuto después de la última programación el bloqueo vuelve a activarse.

Si no se tocan o varían las colocaciones de los mandos de temperatura y funciones, en la pantalla aparece durante dos segundos "bloc".

Modo Show Room (sólo para expositores): Este modo permite al aparato desactivar las resistencias y al mismo tiempo mantener activo el panel de mandos.

Para utilizar normalmente el aparato es necesario poner en OFF este modo.

Modo Baja Potencia: Este modo permite al aparato limitar la potencia utilizada.

HI : potencia normal

LO: baja potencia.

Si no se tocan o varían las colocaciones de los mandos de temperatura y funciones, en la pantalla aparece durante dos segundos "bloc".

ES

Tabla indicativa de las cocciones

Alimentos	Peso (Kg)	Función	Posición guía desde abajo	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	
Lasaña	3	Estático	1 ó 2	220 - 230	40 - 50	
Pasta al horno	2,5	Estático	1 ó 2	220 - 230	40	
Asado de ternera	1	Estático ventilado	2	180 - 190	70 - 80	
Lomo de cerdo	1	Estático ventilado	2	180 - 190	70 - 80	
Paletilla de cerdo	1	Turbo	2	180 - 190	90 - 100	
Conejo asado	1	Circular	2	180 - 190	70 - 80	
Muslo de pavo	1	Estático ventilado	2	180 - 190	110 - 120	
Bondiola al horno	1	Turbo	2	180 - 190	190 - 210	
Pollo asado	1	Turbo	2	190 - 200	60 - 70	
					Lado 1	Lado 2
Chuleta de cerdo		Grill ventilado	4	250 - 280	7 - 9	5 - 7
Filete de cerdo		Grill	3	250 - 280	9 - 11	5 - 9
Filete de buey		Grill	3	250 - 280	9 - 11	9 - 11
Lonchas de hígado		Grill ventilado	4	250 - 280	2 - 3	2 - 3
Salchichas		Grill ventilado	3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
Albóndigas		Grill	3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
Trucha salmonada	0,7	Placa ventilada	2	160 - 170	35 - 40	
Pizza		Circular	1	280	8	
Pan		Circular	2	190 - 200	30 - 35	
Hogaza		Circular	2	180 - 190	15 - 20	
Rosquilla		Circular	2	160 - 170	50 - 55	
Costrada		Circular/Estático	2	160 - 170	30 - 40	
Hojaldre		Circular	2	160 - 170	20 - 25	
Tortellini rellenos		Circular	2	170	20 - 25	
Tarta paraíso		Circular/Estático	2	170	50 - 60	
Dulces beignet		Circular	2	150 - 160	40 - 50	
Bizcocho		Circular	2	150 - 160	45 - 50	
Tarta de arroz		Circular/Estático	2	160 - 170	50 - 60	
Brioche		Circular	2	160	25 - 30	
Tarta de manzanas		Estático	3	180	60	

Los tiempos indicados en la tabla no incluyen los tiempos de precalentamiento y son indicativos.

4 Limpieza y mantenimiento

4.1 Advertencias

Uso no correcto
Riesgo de dañar las superficies

- No utilizar chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilizar en las partes de acero o tratadas en su superficie con acabados metálicos (por ej. anodizaciones, niquelados, cromados), productos para la limpieza que contengan cloro, amoniaco o lejía.
- En las partes de vidrio no utilizar detergentes abrasivos o corrosivos (por ej. productos en polvo, quitamanchas y esponjitas metálicas).
- No utilizar materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.

4.2 Limpieza de las superficies

Para una buena conservación de las superficies, es necesario limpiarlas regularmente después de cada uso, dejándolas enfriar previamente.

4.3 Limpieza ordinaria diaria

Utilizar siempre y únicamente productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.

Verter el producto en un paño húmedo y pasar en la superficie, enjuagar cuidadosamente y secar con un trapo suave o con un paño de microfibra.

4.4 Manchas de comida o restos

No utilizar en ningún caso esponjas de acero ni rasquetas cortantes para no dañar las superficies.

Utilizar los normales productos, no abrasivos, posiblemente con la ayuda de utensilios de madera o material plástico. Enjuagar cuidadosamente y secar con un trapo suave o con un paño de microfibra.

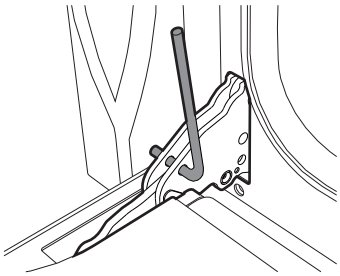
Evitar dejar secar dentro del aparato, restos de comida de base azucarada (ej. mermelada) porque podrían estropear el esmalte dentro del aparato.

4.5 Desmontaje de la puerta

Para facilitar las operaciones de limpieza es aconsejable quitar la puerta y colocarla en un trapo.

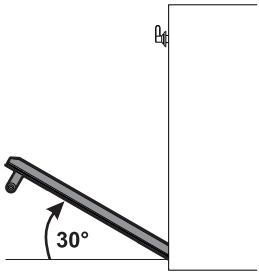
Para quitar la puerta, proceder de la siguiente manera:

1. Abrir completamente la puerta e introducir dos pernos en los agujeros de las bisagras indicados en la figura.

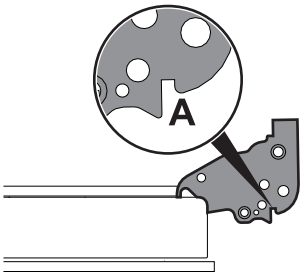


2. Cojer la puerta por los dos lados con ambas manos; levantarla formando un ángulo de unos 30º aproximadamente y extraerla.

ES



3. Para volver a montar la puerta colocar las bisagras en las hendiduras correspondientes colocadas en el horno asegurándose de que las ranuras **A** se apoyan totalmente en las hendiduras. Bajar la puerta hacia abajo y, una vez posicionada, quitar los pernos de los agujeros de las bisagras.



4.6 Limpieza de los cristales de la puerta

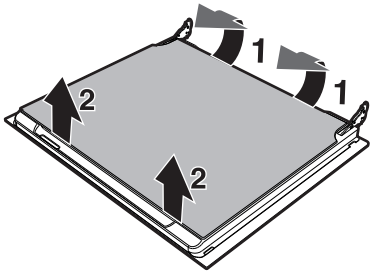
Se aconseja mantener los cristales de la puerta siempre limpios. Utilizar papel absorbente de cocina. En caso de suciedad obstinada lavar con una esponja húmeda y un detergente común.

Se aconseja utilizar productos para la limpieza distribuidos por el fabricante.

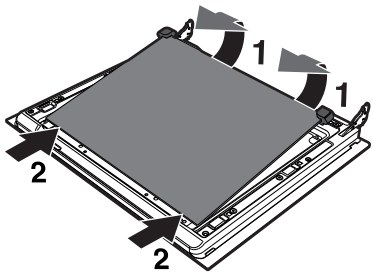
4.7 Desmontaje de los cristales internos

Para facilitar las operaciones de limpieza los cristales internos que componen la puerta pueden desmontarse.

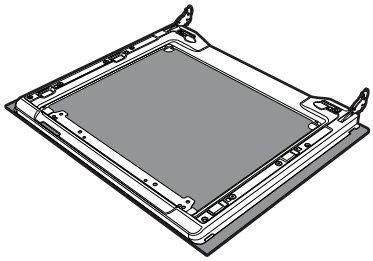
1. Extraer el cristal interior tirándolo hacia arriba delicadamente por la parte trasera siguiendo el movimiento que indican las flechas (**1**).
2. Tirar entonces el cristal hacia arriba en la parte delantera (**2**). De este modo se desencajan los 4 pernos fijados al cristal de sus asientos en la puerta del horno.



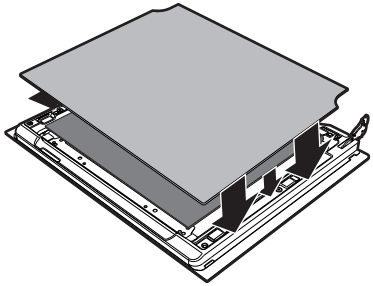
3. En algunos modelos multifunción hay un cristal intermedio. Quitar el cristal intermedio levantándolo hacia arriba.



4. Limpiar el cristal externo y los quitados anteriormente. Utilizar papel absorbente de cocina. En caso de suciedad persistente lavar con una esponja húmeda y detergente neutro.



5. Volver a introducir los cristales en el orden inverso a su extracción.
6. Volver a colocar el cristal interno. Prestar atención a centrar e introducir los 4 pernos en sus asientos en la puerta ejerciendo una ligera presión.

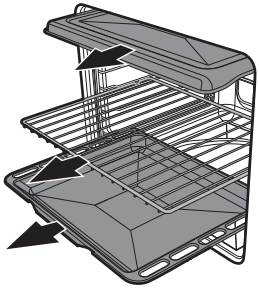


4.8 Limpieza por dentro del horno

Para una buena conservación del horno, es necesario limpiarlo regularmente después de dejarlo enfriar.

Extraer todas las partes extraíbles.

Limpiar las rejillas del horno con agua caliente y detergentes no abrasivos, enjuagar y secar cuidadosamente las partes húmedas.



Se aconseja hacer funcionar el horno a la temperatura máxima durante aproximadamente 15/20 minutos tras haber utilizado productos específicos, para eliminar posibles restos.

Se aconseja quitar la puerta a fin de facilitar las operaciones de limpieza.

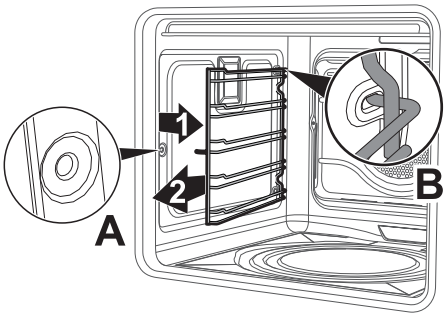
ES

Retirada de los bastidores soporte para rejillas/bandejas

La retirada de los bastidores guía permite limpiar fácilmente con posterioridad las partes laterales. Esta operación debe efectuarse cada vez que se utiliza el ciclo de limpieza automático (sólo en algunos modelos).

Para retirar los bastidores guía. Tirar del bastidor hacia el interior del horno hasta desengancharlo del encastrado **A**, a continuación, sacarlo de sus alojamientos **B** situados en la parte trasera.

Al final de la limpieza repetir las operaciones que se acaban de describir para volver a colocar los bastidores guía.



4.9 Pirólisis: limpieza automática del horno

La pirólisis es un procedimiento de limpieza automática de elevada temperatura que conlleva la disolución de la suciedad. Gracias a este procedimiento se puede limpiar el horno por dentro con suma facilidad.

Uso no correcto
Riesgo de dañar las superficies

- Remover del interior del horno restos sólidos de comida o trasbordes ocasionados por cocciones precedentes.
- Apagar los quemadores o las placas eléctricas de la encimera de cocción ocasionalmente instalada sobre el horno.

Operaciones preliminares

Antes de activar la pirólisis:

- Limpiar el cristal interno según las tradicionales indicaciones de limpieza.
- En caso de incrustaciones obstinadas rociar un producto para la limpieza de los hornos en el cristal (leer detenidamente las instrucciones indicadas en el producto); dejarlo actuar durante 60 minutos, luego enjuagar y secar el cristal con papel de cocina o un paño de microfibra.
- Quitar todos los accesorios dentro del horno.
- Quitar los bastidores de soporte rejillas/bandejas.
- Quitar la protección superior (si está presente).
- Cerrar la puerta.

Programación de la pirólisis

1. Girar el mando de funciones en el símbolo ECO P o P.
2. Pulsar el mando de temperatura y activar la pirólisis. El testigo se enciende.
3. Girar el mando de temperatura a la derecha o a la izquierda para programar la duración del ciclo de limpieza a partir de un mínimo de 2 horas hasta un máximo de 3 horas (con la excepción de la función ECO P cuya duración está fijada en el valor de 120 minutos).
4. Pulsar el mando de temperatura para empezar la pirólisis.

Duración sugerida de la pirólisis:
- Poco sucio: 120 minutos.
- Suciedad media: 150 minutos.
- Muy sucio: 180 minutos.

Pirólisis

5. En la pantalla aparece "Pyro" para indicar que el aparato efectúa el ciclo de limpieza automático.
6. 2 minutos después del comienzo de la pirólisis la puerta es bloqueada (el testigo del bloqueo de la puerta se enciende) por un dispositivo que impide cada intento de apertura.

Con el dispositivo de bloqueo de la puerta activado no es posible seleccionar ninguna función.

7. Pulsar el mando de temperatura para ver el tiempo que queda para realizar la pirólisis.

8. Al final de la pirólisis la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura dentro del horno vuelva a niveles de seguridad. Esperar a que el horno se enfríe y recoger los restos del interior del horno con un paño húmedo de microfibra.

Durante la primera pirólisis podrían producirse olores desagradables debidos a la evaporación normal de las sustancias oleosas de fabricación. Se trata de un fenómeno absolutamente normal que desaparece después de la primera operación de limpieza.

ES

Durante la pirólisis los ventiladores producen un ruido más intenso ocasionado por una mayor velocidad de rotación. Se trata de un funcionamiento completamente normal que tiene por objeto favorecer la disipación de calor. Al concluir la pirólisis la ventilación proseguirá automáticamente durante un período suficiente como para evitar el sobrecalentamiento de las paredes de los muebles y de la fachada del horno.

Si el resultado de la pirólisis a la duración mínima no es satisfactorio, se aconseja programar un tiempo mayor en los próximos ciclos de limpieza.

Selección de la pirólisis programada

La hora de comienzo de la pirólisis puede ser programada como las demás funciones de cocción.

9. Tras haber seleccionado la duración de la pirólisis, pulsar el mando de temperatura. En la pantalla aparece la hora corriente y se enciende el testigo .
10. Girar el mando de temperatura a la derecha o a la izquierda para programar la hora en que se desea completar la pirólisis.
11. Algunos segundos después, los testigos y permanecen fijos y el aparato permanece en espera de alcanzar la hora de comienzo seleccionada para empezar el ciclo de limpieza.

No es posible seleccionar ninguna función cuando el bloqueo de la puerta está activo.

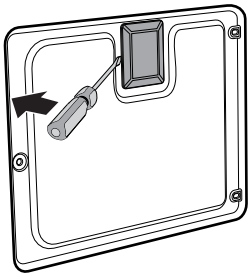
4.10 Mantenimiento extraordinario

Partes bajo tensión eléctrica
Peligro de accidente por electrización

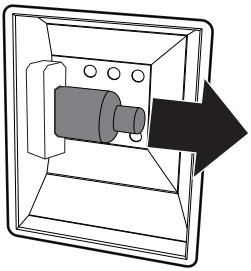
- Desactivar la alimentación eléctrica del horno.

Sustitución de la lámpara de iluminación interna

1. Quitar todos los accesorios de dentro del horno.
2. Quitar los bastidores de soporte rejillas/ bandejas.
3. Quitar la cubierta de la lámpara utilizando una herramienta (por ejemplo un destornillador).



4. Extraer y quitar la lámpara.



No tocar la lámpara alógena directamente con los dedos, sino utilizar una cobertura aislante.

5. Sustituir la lámpara por otra similar (40W).
6. Volver a montar la cubierta correctamente dejando el perfilado del cristal interior vuelto hacia la puerta.
7. Presionar a fondo la cubierta para que se adhiera perfectamente al portalámpara.

Qué hacer si...

La pantalla resulta totalmente apagada:

- Controlar la alimentación de red.
- Controlar que un posible interruptor omnipolar antes de la alimentación del aparato está en posición de "On".

El aparato no calienta:

- Controlar que ha sido programado el modo "show room" (para más detalles ver el párrafo "Menú secundario").

Los mandos no responden:

- Controlar que ha sido programado el modo "bloqueo para niños" (para más detalles ver el párrafo "Menú secundario").

Los tiempos de cocción son elevados respecto a los indicados en la tabla:

- Controlar que ha sido programado el modo "baja potencia" (para más detalles ver el párrafo "Menú secundario").

Tras el ciclo de limpieza automática (pirólisis) no se consigue seleccionar ninguna función:

- Controlar que el bloqueo de la puerta se ha desactivado. En caso contrario el horno cuenta con una protección que no permite seleccionar una función mientras el bloqueo de la puerta esté activo. Todo esto porque dentro del horno hay todavía temperaturas elevadas que no permitirían ningún tipo de cocción.

En la pantalla aparece "ERR4":

- El bloqueo de la puerta no se ha enganchado bien a la puerta porque puede ser que la puerta se haya abierto casualmente durante su activación. Apagar y volver a encender el horno esperando unos minutos antes de seleccionar de nuevo un ciclo de limpieza.

Si se abre la puerta durante una función ventilada se para el ventilador:

- No es una avería, sino un funcionamiento normal del producto, útil cuando se tocan los alimentos durante la cocción para evitar pérdidas excesivas de calor. Al cerrar la puerta, el ventilador reanuda su funcionamiento normal.

En el caso de que no se haya solucionado el problema o si se produce otro tipo de averías, ponerse en contacto con el servicio de asistencia de la zona.

ES

5 Instalación

5.1 Conexión eléctrica

Tensión eléctrica
Peligro de accidente por electrización

- La conexión eléctrica debe ser efectuada por personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra según las modalidades referidas en las normativas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desactivar la alimentación eléctrica general.

Información general

Comprobar que las características de la red eléctrica son adecuadas a los datos indicados en la placa.

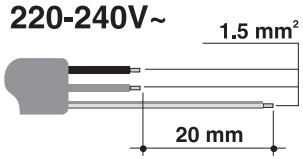
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de matrícula y el marcado está visiblemente aplicada en el aparato.

No extraer nunca esta placa.

El aparato funciona a 220-240 V~.

Utilizar un cable de tres polos de tipo H05V2V2-F (cable 3 x 1,5 mm^2, con referencia a la sección del conductor interno).

Realizar la conexión a tierra con un cable por lo menos 20 mm más largo que los demás.



Conexión fija

Prever un dispositivo de interrupción omnipolar en conformidad con las normas de instalación en la línea de alimentación.

El dispositivo de interrupción debe ser colocado en una posición fácilmente alcanzable y cerca del aparato.

Conexión con clavija y enchufe

Controlar que la clavija y el enchufe son del mismo tipo.

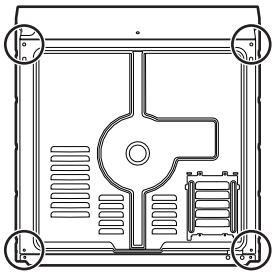
Evitar el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían provocar calentamientos o quemaduras.

5.2 Sustitución del cable

Tensión eléctrica
Peligro de accidente por electrización

- Desactivar la alimentación eléctrica general.

1. Desenroscar los tornillos del cárter en la posición posterior y quitar el cárter para acceder a la bornera.



2. Sustituir el cable.
3. Asegurarse de que los cables (del horno o de la posibles encimera de cocción) siguen el recorrido ideal para evitar cualquier contacto con el aparato.

5.3 Colocación

Aparato pesado
Peligro de heridas por aplastamiento

- Colocar el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.

Presión sobre la puerta abierta
Riesgo de dañar el aparato

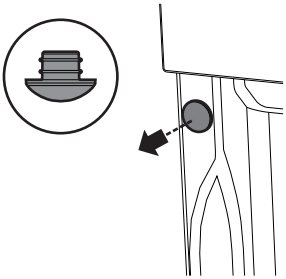
- No utilizar la puerta como palanca para colocar el horno en el mueble.
- No ejercer excesiva presión sobre la puerta abierta.

Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

- Controlar que el material del mueble es resistente al calor.
- Controlar que el mueble dispone de las aperturas requeridas.

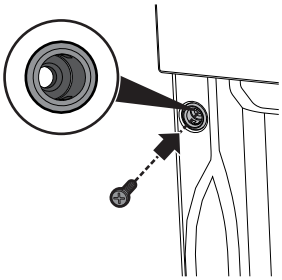
Casquillos de fijación

Quitar los tapones-casquillos introducidos en la fachada del horno.

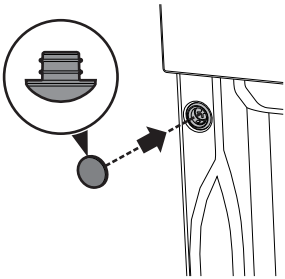


Colocar el aparato en el empotrado.

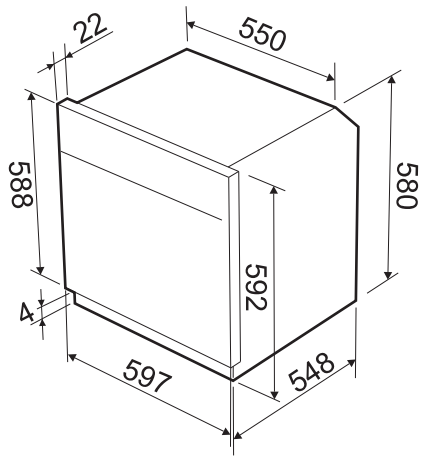
Fijar el aparato al mueble con los tornillos.



Cubrir los casquillos con los tapones quitados anteriormente.

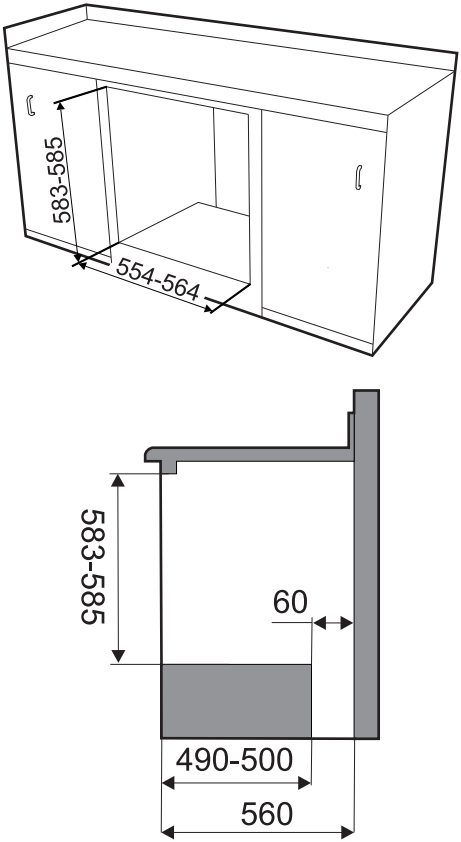


Dimensiones del aparato (mm)



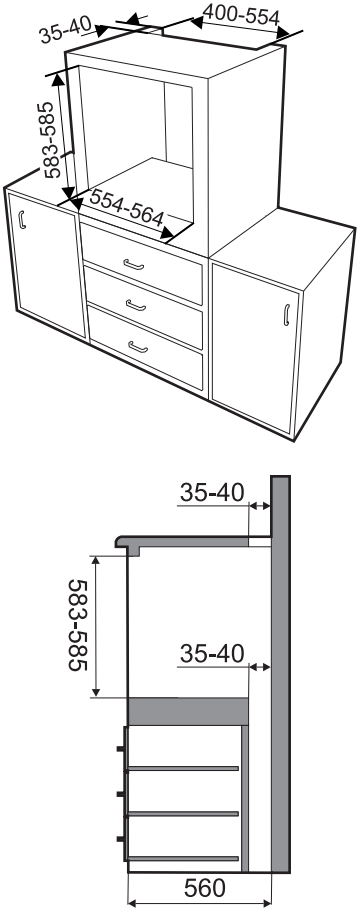
ES

Empotrado bajo superficies de trabajo (mm)



Asegurarse de que la parte posterior/inferior del mueble tiene una abertura de unos 60 mm.

Empotrado de columna (mm)



Asegurarse de que en la parte superior/posterior el mueble tiene una abertura de unos 35-40 mm de profundidad.